NL

INHOUDSOPGAVE

INSTALLATIE PAGINA 31

ELEKTRISCHE AANSLUITING PAGINA 32

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN PAGINA 33

MILIEUTIPS PAGINA 33

VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE RICHTLIJNEN PAGINA 33

DE OVEN MET ACCESSOIRES PAGINA 34

KOOKTABEL PAGINA 35

DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN PAGINA 36

HET OPSPOREN VAN STORINGEN PAGINA 37

KLANTENSERVICE PAGINA 38

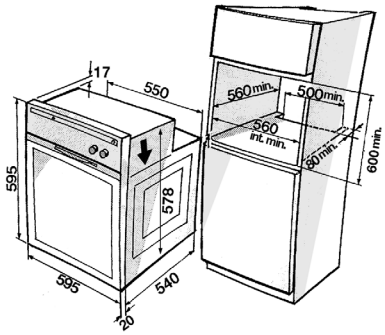
CE CONFORMITEITSVERKLARING PAGINA 38

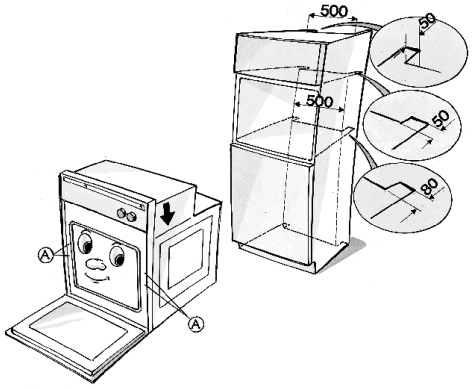
INSTALLATIE

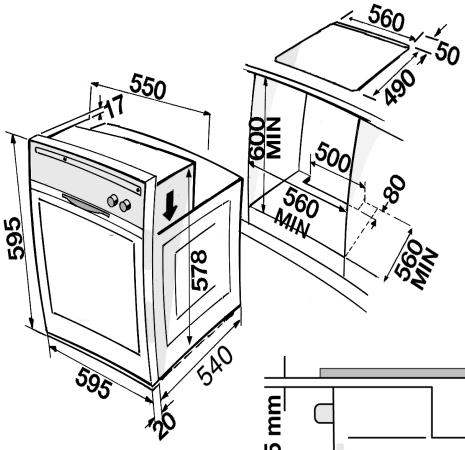
Technische informatie voor de installateur

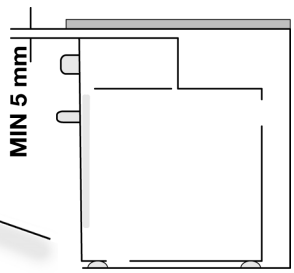
- Nadat de oven uit de verpakking is verwijderd, alvorens de aansluitingen uit te voeren, de oven op de onderkant van polystyreen plaatsen om schade te vermijden.
- Til de oven niet aan de handgreep op. Aan de zijkanten optillen zoals wordt getoond in de afbeelding (zie pijl).
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport.
- De afmetingen van de oven en de benodigde inbouwruimte worden vertoond in de tegenoverliggende afbeelding.
- Keukenkastjes in contact met de oven moeten hittebestendig zijn (min. 80° C).
- Installeer de oven in de behuizing, til de oven aan de zijkanten op en let op dat de elektrische snoeren niet vast komen te zitten.
- Voor een correcte ventilatie de richtlijnen voor de ventilatie-openingen in de afbeelding opvolgen (500 min x 80 mm en 500 min x 50 mm in het kastje).
- Bevestig de oven met twee schroeven aan het keukenkastje (**A**) zoals wordt getoond.
- De oven is ook geschikt voor inbouw onder een kookplaat.

OPMERKING: voor een correcte ventilatie raden wij aan een opening van minsten 500 x 80 of een gelijkwaardige opening vrij te laten in het onderste deel van de behuizing.



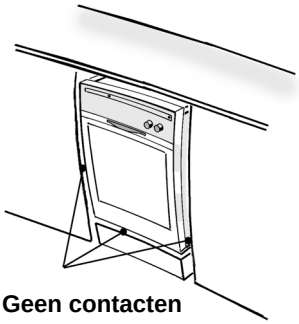






Er is een extra opening van 5 mm nodig tussen de bovenste en de onderste rand van de kookplaat deze opening mag niet worden afgesloten door strips of behuizingskruisstukken.

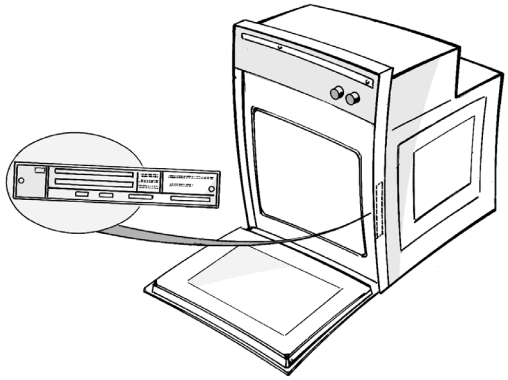
Er moet tijdens de installatie van de oven voor worden gezorgd dat de zijkanten de randen op de voorkant van de behuizing of aangrenzende laden en deuren niet raken (zie afbeelding).



Geen contacten

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- **Waarschuwing: Niet op de netspanning aansluiten voordat u klaar bent met de aansluiting van de oven.**
- **De installatie en de elektrische aansluiting moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd vakman overeenkomstig de instructies van de fabrikant en de plaatselijk geldende voorschriften.**
- **De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische aansluiting van de apparatuur en de inachtneming van de geldende veiligheidsvoorschriften.**
- **Het apparaat moet worden aangesloten via een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van min. 3 mm tussen de contacten.**
- **Het is wettelijk verplicht de apparatuur te aarden.**
- **Gebruik geen meervoudige contactdozen, adapters of verlengkabels.**
- **Nadat de oven is geïnstalleerd, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn.**
- **Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw woning. Het typeplaatje zit op de voorkant van de ovenruimte (zichtbaar als deur open is).**



ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

- Om optimaal gebruik te maken van de nieuwe oven, de instructies voor de gebruiker goed doorlezen en bewaren voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de kartonnen onderdelen en de plastic folie die ter bescherming zijn aangebracht.
- Verwijder de accessoires uit de oven en verwarm de oven gedurende ongeveer een uur tegen 200° C om de geur van beschermend vet en isolatiemateriaal te verwijderen. Houd het raam tijdens deze procedure open.

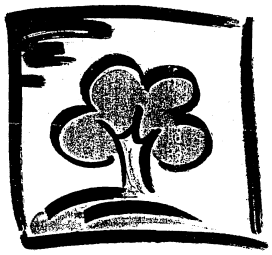
MILIEUTIPS

1. Verpakking

- De verpakking is vervaardigd van recyclebaar materiaal zoals wordt aangegeven door het symbool (♺).

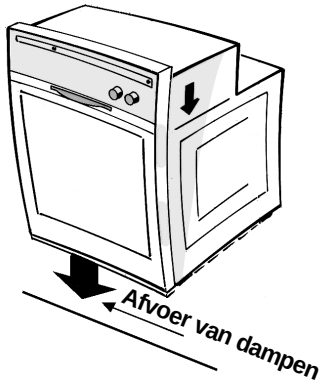
2. Producten

- De apparatuur is vervaardigd van recyclebaar materiaal. Schaf de apparatuur af volgens de plaatselijk geldende regels. Knip de netsnoeren door zodat de apparatuur niet meer op de stroom kan worden aangesloten.



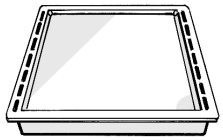
VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE RICHTLIJNEN

- Koppel de apparaten van het elektriciteitsnet voordat u begint met onderhoudswerkzaamheden.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven wanneer deze in gebruik is, evenals vlak nadat deze is uitgezet.
- Laat reparaties of aanpassingen alleen uitvoeren door een vakman.
- Verzeker dat de elektrische bedrading of andere elektrische apparatuur in de buurt van de kookplaat of de oven niet in contact komen met hete onderdelen en niet vast komen te zitten tussen de deur van de oven.
- Gebruik ovenwanten om schalen en andere accessoires uit de hete oven te verwijderen.
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie.**
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven - brandgevaar als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
- De oven is voorzien van een luchtkoelingssysteem om te hoge temperaturen van de voorkant van de oven en van de keukenkastjes te vermijden.
- Bij bereidingstijden van langer dan een uur op een temperatuur van 200° C of meer, wordt geadviseerd de resthitte uit de oven en de behuizing af te voeren door een afkoelingsperiode in acht te nemen. Laat na de bereiding de oven aan staan met een willekeurige kookfunctie behalve grill, met de “temperatuurknop” in de stand “0” gedurende ongeveer 15 minuten. De ovendeur dichthouden tijdens de afkoelingsperiode.
- Tijdens het bereidingsproces verdampt er water uit het voedsel. Bij alle ovens is het nodig dat deze stoom en andere dampen worden afgevoerd uit de ovenruimte. Om esthetische en veiligheidsredenen hebben we besloten dat een opening aan de onderkant van de deur de beste oplossing is. Het kan dus voorkomen dat u stoom naar buiten ziet komen in dit gebied (zie afbeelding). Dit duidt niet op een storing, en de opening kan worden schoongemaakt nadat de deur is verwijderd, zoals verderop in dit hoofdstuk is beschreven “De oven en de accessoires reinigen”. **Het is mogelijk dat niet alle stoom uit de oven wordt verwijderd. Pas derhalve goed op bij het openen van de ovendeur.**
- Er mogen geen zware voorwerpen op de geopende deur worden gezet, want daardoor kunnen de ovenruimte en de scharnieren beschadigd worden. Max gewicht: 7 kg.



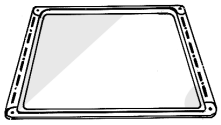
DE OVEN MET ACCESSOIRES

- **De bijgeleverde accessoires zijn afhankelijk van het model (raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving).**



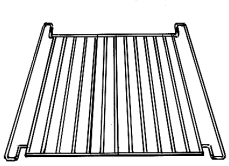
Opvangbak (1)

De opvangbak is bedoeld om vet en voedseldeeltjes te verzamelen als het onder het rooster wordt geplaatst; het kan ook worden gebruikt als bakplaat om vlees, kip en vis met of zonder groenten te bereiden. Giet een beetje water in de opvangbak wanneer hij onder het rooster wordt gebruikt, om vetspetters en rook te vermijden.



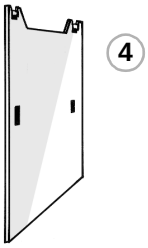
Bakplaat (2)

Voor het bereiden van koekjes, schuimgebak en pizza's.



Rooster (3)

Het rooster kan worden gebruikt voor het grillen van voedsel of als ondersteuning van bakplaten, cakevormen en andere bereidingsschalen. Hij kan op elke steunhoogte in de oven worden geplaatst.

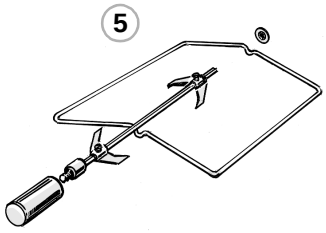


Katalytische platen (afhankelijk van model) (4)

De katalytische platen bevatten een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden aan de oven iedere keer te reinigen als zeer vet voedsel wordt bereid.

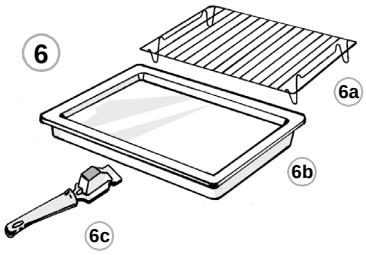
1. Om de oven te reinigen verwarmen tot 200° C als deze leeg is en aan laten staan gedurende ongeveer een uur.
2. Daarna, als de oven is afgekoold, met een vochtige spons voedselresten verwijderen als dat nodig is.

   Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen - dit kan de katalytische laag van email beschadigen.



Spit (afhankelijk van model) (5)

Gebruik het spit zoals wordt aangegeven in het bijbehorende hoofdstuk in de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving.



Kit Pannenset (6)

De set bestaat uit een rooster (6a), een opvangbak (6b) en één of twee tangen (6c). Dit accessoire moet op het rooster worden gezet (3) en gebruikt worden met de grill-functie.

KOOKTABEL

N.B.: De ovenfuncties zijn afhankelijk van het model: raadpleeg de productbeschrijving.

Voedsel	Statische functie			Ventilatorfunctie			Statische functie + Ventilator		
	Temp. °C	Hoogte (vanaf de boden)	Bereidingstijd (Min.)	Temp. °C	Hoogte (vanaf de boden)	Bereidingstijd (Min.)	Temp. °C	Hoogte (vanaf de boden)	Bereidingstijd (Min.)
Vlees									
Lamsvlees (1,5 kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Geitenvlees (1,5 kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Schapenvlees (1,5 kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Kalfsvlees (1,5 kg)	180	2	90-120	200	2	75-85	170	2	80-110
Rundvlees 1 kg)	180	2	90-120	200	2	65-75	170	2	80-110
Varkensvlees (1 kg)	180	2	100-130	200	2	65-75	170	2	90-120
Konijn (1,5 kg)	180	2	100-110	200	3	75-85	170	2	90-120
Kip (1 kg)	200	2	65-75	200	2	60-70	200	2	65-75
Kalkoen (3 kg)	180	2	180-200	200	2	130-150	180	2	180-200
Gans (2 kg)	180	2	140-160	200	2	90-100	180	2	140-160
Eend (1,5 kg)	180	2	90-120	200	2	75-85	180	2	90-110
Vis (~ 1 kg)									
Brasem	180	2	45-55	180	2	40-50	170	2	45-55
Baars	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Zalm	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Tonijn	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Forel	180	2	45-55	180	3	40-50	170	2	45-55
Visfilets (1 kg)									
Zwaardvis	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Tonijn	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Zalm	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Kabeljauw	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Groenten									
Gevulde paprika's	180	2	50-70	180	2	40-50	170	2	50-70
Gevulde tomaten	180	2	50-70	180	3	55-65	170	2	50-70
Gebakken aardappelen	180	2	40-50	200	3	55-65	180	2	40-50
Gegratineerd	180	2	40-50	200	3	65-75	180	2	40-50
Desserts etc.									
Cake	150	2	35-45	150	3	30-40	150	2	35-45
Cake met vulling (fruit - kaas)	160	2	60-80	160	3	45-55	160	2	60-80
Taarten	170	2	30-40	160	3	45-55	170	2	30-40
Appelstrudel	180	2	40-50	190	3	45-50	180	2	40-50
Koekjes	140	2	20-35	150	1-3	25-35	140	2-4	20-35
Soesjes	150	2	30-40	170	2-3	30-40	150	2-4	30-40
Pastei	160	2	50-60	160	3	45-55	160	2	50-60
Brood	180	2	30-40	220	2	50-60	180	2	30-40
Pizza	225	2	10-15	250	1-3	30-40	225	2	10-15
Lasagna	180	2	35-45	200	3	35-45	180	2	35-45
Pasteitjes	180	2	15-25	200	1-3	15-20	180	2-4	15-25
Soufflé	160	2	40-50	180	2	45-55	160	2	40-50

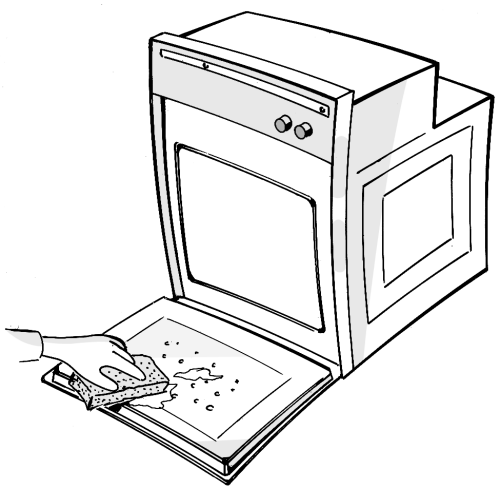
N.B.: De aangegeven bereidingstijden en temperaturen zijn bedoeld als richtlijn.
De ovenfuncties zijn afhankelijk van het model. Raadpleeg de productbeschrijving.

KOOKTABEL

Voedsel	Grill			Grill + Ventilator		
	Temp. °C	Hoogte (vanaf de boden)	Bereidingstijd (Min.)	Temp. °C	Hoogte (vanaf de boden)	Bereidingstijd (Min.)
Lendestuk	200	4	25-35	225	3	20-30
Koteletten	200	4	20-30	225	3	15-25
Worstjes	200	4	25-35	225	3	20-30
Varkenskarbonade	200	4	20-30	225	3	15-25
Vis	200	4	20-30	220	3	15-25
Kippenbouten	200	4	30-40	200	3	30-40
Kebab	200	4	25-35	200	3	25-35
Magere varkensribbetjes	200	4	35-45	200	3	35-45
Halve kip	200	3	45-55	200	3	45-55
Hele kip	-	-	-	200	3	60-70
Braadstuk (varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees) (~ 1kg)	-	-	-	175	2	90-100
Eend	-	-	-	180	2	90-120
Lamspoot	-	-	-	200	2	80-100
Rosbief	-	-	-	200	2	40-60

DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

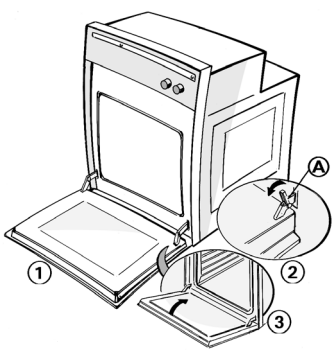
- Als u klaar bent met het bereiden van het voedsel, wacht dan tot de oven afgekoeld is en maak hem schoon om aankoeken van bakresten te vermijden.
- Als voedselresten vastzitten, een ovenreiniger gebruiken en de instructies op de verpakking ervan opvolgen.
- Reinig de buitenkant van de oven met een spons en warm water.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of pannensponsjes.**
- Gebruik een vloeibaar reinigingsmiddel om het venster van de ovendeur te reinigen.
- Reinig de accessoires in de afwasmachine of met de hand met een ovenreiniger.
- Nadat de oven langere tijd is gebruikt voor bereiding van gerechten op verschillende steunhoogten (vooral voedsel met een hoog watergehalte zoals pizza's, gevulde groenten etc.) kan er condens ontstaan op de deurverzegeling. Als de oven is afgekoeld, eventueel condens verwijderen met eendoek of een spons.



DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

De ovendeur verwijderen (voor reiniging)

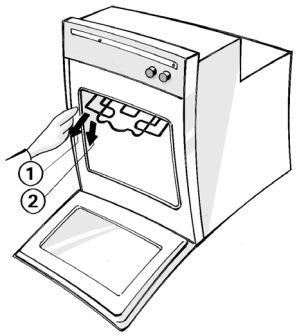
1. Open de ovendeur.
2. Duw de scharniervergrendeling (**A**) naar voren.
3. Til de vergrendelingen omhoog totdat ze loskomen en verwijder de deur.
4. **Waarschuwing: Let erop dat u tijdens het reinigen van de oven niet de steunen van de scharniervergrendelingen losmaakt.**
5. Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.



Het verwarmingselement verwijderen om de bovenkant in de oven schoon te maken (afhankelijk van het model)

- Reinig de oven pas als deze is afgekoeld.

1. Om de bovenkant in de oven te reinigen, het verwarmingselement uittrekken en zo ver mogelijk naar beneden brengen.
2. Reinig de bovenkant in de oven en plaats het verwarmingselement terug.

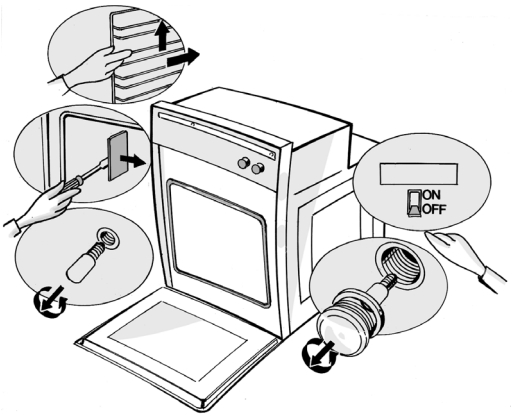


Het ovenlampje vervangen

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Draai het beschermkapje van het lampje af.
3. Vervang het lampje (zie N.B.).
4. Plaats het beschermkapje terug.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact.

Het lampje aan de zijkant vervangen (afhankelijk van het model)

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het rooster aan de linkerzijkant.
3. Gebruik een schroevendraaier om het beschermkapje van het lampje op te lichten.
4. Verwijder het lampje (zie N.B).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de ovenwand totdat het vastklikt.
6. Plaats het zijrooster terug.
7. Sluit het apparaat weer aan op de netvoeding.



N.B.:
Gebruik alleen lampjes van 25 Watt 230 V, type E-14, T300° C; verkrijgbaar via de klantenservice.

HET OPSPOREN VAN STORINGEN

Oven verwarmt niet

- Schakel de oven uit en vervolgens weer in om te bekijken of dit het probleem oplost.
- Controleer of er sprake is van een stroomstoring.
- Staat de keuzeknop van de oven op “0” ?
- Controleer of de temperatuur en de functie zijn ingesteld.
- Als het elektronische display van de programmeerknop de mededeling “OFF” weergeeft, op een willekeurige toets drukken om de oven te herstellen en de klok instellen.
- Controleer op de mechanische programmeerknop (afhankelijk van model) is ingesteld op .

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Probeer of u het probleem zelf kunt verhelpen (zie “Het opsporen van storingen”).
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te zien of het probleem is opgelost

Als dit niet helpt, contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

Houd de volgende informatie bij de hand:

- een korte beschrijving van de storing,
- het type en het model,
- het servicenummer (nummer achter het woord Service op het typeplaatje) bevindt zich aan de rechterkant van de opening in de oven (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer staat ook vermeld in het garantieboekje,
- uw adres en telefoonnummer.

SERVICE 00 0000 00000

Voor reparaties onder garantie dient u zich altijd te wenden tot **door de fabrikant gemachtigde servicecentra,** zoals in de garantievoorwaarden wordt aangegeven.

In het geval dat u de reparatie laat uitvoeren **door technici die niet behoren tot een door de fabrikant gemachtigd servicecentrum,** dient u zich een bewijs van de verrichte werkzaamheden te laten afgeven en zich ervan te verzekeren dat de gebruikte onderdelen **originele onderdelen van de fabrikant zijn.**

Volg deze basisregels als garantie voor de kwaliteit en de veiligheid van het produkt.

CE CONFORMITEITSVERKLARING

- Deze apparaten zijn ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en zijn ontworpen in overeenstemming met de EEG-richtlijn 89/109.
- Zij zijn alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik van de apparaten (b.v. voor verwarming van de omgeving) wordt beschouwd als oneigenlijk en mogelijk gevaarlijk gebruik.
- Deze producten zijn ontwikkeld, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
  - De veiligheidsvereisten van de “Laagspannings”-richtlijn 73/23/EEG.
  - De beschermingsvereisten van de EMC-richtlijn 89/336/EEG.
  - De vereiste van richtlijn 93/68/EEG.